



6 道菜精选套餐

欢迎小食

腌日本吞拿鱼

柚子及豆腐酱汁、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco "Prestige", Lombardia

香煎“Aori-Ika”墨鱼

墨鱼汁、海藻粉

2014 Fattoria San Lorenzo "Campo delle Oche" Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche

意大利细扁面“Pastificio Gentile”

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

2016 Quintodecimo "Exulet" Fiano d'Avellino, Fiano

招牌“Mayura”牛里脊及牛肋骨

时令蔬菜、红酒梅子酱汁

2013 La Magia "Brunello di Montalcino", Toscana

或

“Aveyron”羊肉

时令蔬菜、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁

2013 Giovanni Rosso "Barolo", Piemonte

餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

精选意大利陈酿芝士

配以自家制糖煮水果

2014 Antinori "Muffato della Sala", Umbria

或

榛子卷

车厘子配意式香醋果酱、英式香草酱

Frangelico "on the rocks", Piemonte

1580 澳门币每位

配酒另加 700 澳门币每位

优质配酒另加 1400 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币價目需附加 10%服务费



8 道菜精选套餐

欢迎小食

“Macelleria Oberto Fassone” 牛仔肉塔塔

马铃薯、牛仔肉清汤、8 ½ 精选鱼子酱

NV Ca' del Bosco “Prestige”, Lombardia

香煎“Aori-Ika” 墨鱼

墨鱼汁、海藻粉

2014 Fattoria San Lorenzo “Campo delle Oche” Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche

意大利细扁面“Pastificio Gentile”

挪威帝王蟹、香葱、阿玛尔菲柠檬

2017 Centopassi “Cataratto”, Sicilia

手工自制意大利宽面

羊肚菌、帕马森芝士、蘑菇原汁

2011 Moccagatta “Langhe” Nebbiolo, Piemonte

钓捕多宝鱼

椰菜花、塔加斯卡橄榄及鱼肉原汁

2016 Meroi “Chardonnay”, Friuli Venezia Giulia

“Mayura” 招牌西冷牛扒

炭烤、蓝洋蓟

2013 La Magia “Brunello di Montalcino”, Toscana

餐后甜品

新鲜柑橘，橘子泡沫配沙冰

榛子卷

车厘子配意式香醋果酱、英式香草酱

Frangelico “on the rocks”, Piemonte

1980 澳门币每位

配酒另加 900 澳门币每位

优质配酒另加 1800 澳门币每位

晚上十点前有效

所有澳门币價目需附加 10%服务费